



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2026

1月

申込受付期間 12/1[月] - 12/15[月]

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>

14[水] 10:30-12:30

季節の料理

飾り寿司

バラ } 各1本
四方巻き }講師 堀祐子先生 受講料 ¥3,000
定員 一般8名

15[木] 10:30-13:00

焼きたてパン

米粉のパン

プチパン 3コ
コーンと
クリームチーズの 3コ
パン講師 風見雅江先生 受講料 ¥2,800
定員 一般12名

17[土]・24[土] 10:30-13:00

おやこ教室

リクエストメニュー-2024年1月

鬼のタコライス
鬼の金棒
鬼蒸しパン講師 堀祐子先生 保護者1名に対し
定員 親子8組16名 お子様(5歳以上
受講料 ¥3,500 小学生まで)1名まで

23[金] 10:30-13:00

スイーツキッチン

タルト型を使って

バナナトルテ
18cmタルト型講師 風見雅江先生 受講料 ¥2,800
定員 一般16名

26[金] 10:30-13:00

BC(バランスコンディショニング)

身体の外からも中からも美しく

豚肉と長ネギの塩こうじ炒め
厚揚げのなめこみぞれあん
五穀米講師 堀祐子先生 受講料 ¥2,500
定員 女性12名

27[火] 10:30-13:30

レジュールウーラーの
パティシエスイーツガトーショコラマロン
チョコレートゼリー講師 特別講師 中野勝利先生
定員 一般16名
受講料 ¥4,000おおたかの森にあるケーキ店
「パティスリーレジュールウーラー」
の店主。ホテルやイタリアン
レストランでシェフパティシエを
務めた後、流山で開業。店名
はフランス語で「幸せな日々」と
いう意味があり、店内には幸せ
があふれる素敵なケーキや焼き
菓子が並んでいます。

29[木] 10:30-12:30

作り置き

韓国風常備菜

白菜のコッチョリ(浅漬け) 白菜
うずらのたまごの 500g分
ジャンジョリム 10コ

講師 風見雅江先生 定員 一般12名 受講料 ¥3,000

★印はお持ち帰りとなります。お持ち帰り後は早めにお召し上がり頂き、衛生管理等お客様の責任においてお願い致します。★印以外のお持ち帰りはご遠慮ください。
※すべてのコースに共同作業が含まれます。教室を円滑に進めるために、ご理解・ご協力をお願い致します。

お問合せ 京和ガスショールームG・more 流山市おおたかの森1-9-6 TEL 04-7178-5120 (9:00~17:00)

Follow Me

京和ガス公式
Instagram

@KEIWAGAS.OFFICIAL



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2026

2月

申込受付期間 1/5 [月] - 1/15 [月]

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>

4 [木] 10:30-12:30

作り置き ★

手作りみそ

1kg

講師 堀祐子先生

定員 一般16名

受講料 ¥2,800

7 [土] 10:30-13:00

米粉教室 ★

米粉の
バスクチーズ
ケーキ

15cm丸型



消化器内科と心療内科で勤務
している管理栄養士。お米の
消費量は年々減少傾向。米粉
といえば流山市!を目指して
お米の良さを広める活動を
しています。

～おなかに寄り添い、こころに
寄り添う料理教室～

講師 特別講師 熊谷里奈先生

定員 親子8組16名

受講料 ¥3,500

保護者1名に対しお子様
(5歳以上小学生まで)1名まで

9 [月] 10:30-13:00

世界のかまどから

台南

台南タンツーマン
海老巻き揚げヘイドゥファン
黒豆花レモンシロップ
(豆腐のデザート)

講師 堀祐子先生

定員 一般16名

受講料 ¥2,800

12 [月] 10:30-13:30

スイーツキッチン

バレンタインスイーツ ★

ココアクッキー
ブラウニー

スクエアカップ6コ

講師 風見雅江先生

定員 一般16名

受講料 ¥2,800

14 [土]・28 [土] 10:30-12:30

おやこ教室 ★

チョコケーキボール

マシュマロ
ココアムース

講師 堀祐子先生

定員 親子8組16名

受講料 ¥3,500

保護者1名に対し
お子様(5歳以上
小学生まで)1名まで

19 [木] 10:30-13:30

藤屋さんの和菓子

春の和菓子 ★

桜餅(道明寺)
桜上用饅頭
練り切り(桜)

講師 特別講師 志賀進一先生

定員 一般16名

受講料 ¥3,500

江戸川台西口にある老舗「和菓子司
藤屋」店主。お店には、材料にこだわった
季節ごとの手作り和菓子やお土産の
箱菓子、地元になんだ和菓子などが
美しく並んでいます。

流山市ふるさと産品協会会長として又
観光協会などで、地元の情報を発信
するとともに和菓子教室やイベント出店
など多岐に活躍されています。

20 [金] 10:30-13:00

焼きたてパン

中華饅を作ろう! ★

肉まん 3コ

あんまん 3コ

講師 風見雅江先生

定員 一般12名

受講料 ¥2,800

★印はお持ち帰りとなります。お持ち帰り後は早めにお召し上がり頂き、衛生管理等お客様の責任においてお願い致します。★印以外のお持ち帰りはご遠慮ください。
※すべてのコースに共同作業が含まれます。教室を円滑に進めるために、ご理解・ご協力をお願い致します。

お問合せ

京和ガスショールームG・more 流山市おおたかの森東1-9-6 TEL 04-7178-5120 (9:00~17:00)

Follow Me

京和ガス公式
Instagram

@KEIWAGAS.OFFICIAL



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2026

3月

申込受付期間 2/2 [月] - 2/15 [日]

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>

2 [月] 10:30-13:00

BC(バランスコンディショニング)

身体の外からも中からも美しく

シラスとキャベツの
アンチョビパスタ塩豆腐の
イタリアンサラダ

健康増進のための特別コース!

3月~6月毎月開催します。

BCの良さを体験しましょう!

講師 堀祐子先生

定員 女性12名

受講料 ¥2,500

7 [土] 10:30-12:30

世界のかまから

メキシコ ★

ファフィータ(牛肉と野菜の炒め)

チキンウイング・

ハニーシラチャーソース

自家製サルサのナチョスサラダ

講師 堀祐子先生

定員 一般8名

受講料 ¥3,500

10 [火] 10:30-13:00

スイーツキッチン

スイーツキッチン ★

抹茶スコーン 6コ

抹茶プリン 2コ

講師 風見雅江先生

定員 一般16名

受講料 ¥2,800

11 [水] 10:30-13:00

カフェごはん

春を感じるカフェごはん

干しエビとアスパラの炊込みご飯

キャベツたっぷりきつねメンチ
ミモザサラダ

かぶとベーコンの洋風味噌汁

講師 風見雅江先生

定員 一般16名

受講料 ¥2,800

19 [木] 10:30-13:30

焼き立てパン

和風お惣菜パン ★

しらすと長ネギの
チーズパン 6コ

きんぴらごぼうパン 3コ

講師 風見雅江先生

定員 一般12名

受講料 ¥2,800

25 [水]・28 [土] 10:30-12:30

おやこ教室 ★

バナナブレッド

マフィン型5コ

チョコバナナスプレッド

約100g

講師 堀祐子先生

定員 親子8組16名

受講料 ¥3,500

保護者1名に対し
お子様(5歳以上
小学生まで)1名
まで

31 [火] 10:30-12:30

おやこ教室

リクエストメニュー2025.1 ★

チョコチャンククッキー

胡桃とココアのスノーボール

講師 風見雅江先生

定員 親子8組16名

受講料 ¥3,500

保護者1名に対し
お子様(5歳以上
小学生まで)1名まで★印はお持ち帰りとなります。お持ち帰り後は早めにお召し上がり頂き、衛生管理等お客様の責任においてお願い致します。★印以外のお持ち帰りはご遠慮ください。
※すべてのコースに共同作業が含まれます。教室を円滑に進めるために、ご理解・ご協力をお願い致します。

お問合せ

京和ガスショールーム G・more 流山市おおたかの森東1-9-6 TEL 04-7178-5120 (9:00~17:00)

Follow Me

京和ガス公式
Instagram

@KEIWAGAS.OFFICIAL



KEIWA GAS COOKING SCHOOL

京和ガスの料理教室 2026

4月

申込受付期間 3/2 [月] - 3/15 [日]

ホームページからお申し込みください
<https://www.keiwagas.co.jp/>

4 [土] 10:30-13:00

おやこ教室

米粉教室 ★

米粉でもっちり
お花見ベグル

桜のベグル 2コ

抹茶のベグル 2コ

講師 特別講師 菅谷小夏先生

定員 親子8組16名 受講料 ¥3,500

南流山駅にある消化器内科で勤務している管理栄養士。栄養指導では食事をとること、お米を食べることの大切さをお伝えしています。地域の皆さんに、お米の魅力をもっと身近に感じていただきたいという想いから、働RICE MOREとしてお米のおいしさや可能性を発信する活動に取り組んでいます。

保護者1名に対しお子様
(5歳以上小学生まで)1名まで

13 [月] 10:30-13:00

季節の料理

豆 ★

鶏肉と赤いんげん豆の
ジョージア風煮込み

フムス(ひよこ豆のペースト)

小豆とさつま芋のケーキサレ

講師 堀祐子先生

定員 一般8名 受講料 ¥3,500

15 [水] 10:30-13:00

スイーツキッチン ★

シュークリーム
8コ

講師 風見雅江先生

定員 一般8名

受講料 ¥2,800

17 [金] 10:30-13:30

焼ききたてパン

スイーツパン ★

シュガーバター
ちぎりパン
17×23cmこちらが
手ごね

クリームパン 3コ

講師 風見雅江先生

定員 一般12名

受講料 ¥2,800

18 [土]・25 [土] 10:30-12:30

おやこ教室

手作りホットケーキミックスを使って ★

マドレーヌ
ミートソースパン

講師 風見雅江先生

定員 親子8組16名

受講料 ¥3,500

保護者1名に対し
お子様(5歳以上
小学生まで)1名まで

22 [水] 10:30-12:30

世界のかまどから

リクエストメニュー2024.3 (イタリア)

アランチーニ

カルピオーネ

カンノーリ

講師 堀祐子先生

定員 一般16名

受講料 ¥3,000

27 [月] 10:30-13:00

BC

身体の外からも中からも美しく

豚肉の山椒みそ焼き
塩もみ春キャベツの和え物
わかめのかきたま汁

講師 堀祐子先生

定員 女性12名

受講料 ¥2,500

健康増進のための
特別コース!

4月～6月はコース形式で
レッスンの内容が変わります。
BCの良さを体験しましょう!

★印はお持ち帰りとなります。お持ち帰り後は早めにお召し上がり頂き、衛生管理等お客様の責任においてお願い致します。★印以外のお持ち帰りはご遠慮ください。
※すべてのコースに共同作業が含まれます。教室を円滑に進めるために、ご理解・ご協力をお願い致します。

お問合わせ 京和ガスショールームG・more 流山市おおたかの森東1-9-6 TEL 04-7178-5120 (9:00～17:00)

Follow Me

京和ガス公式
Instagram

@KEIWAGAS.OFFICIAL